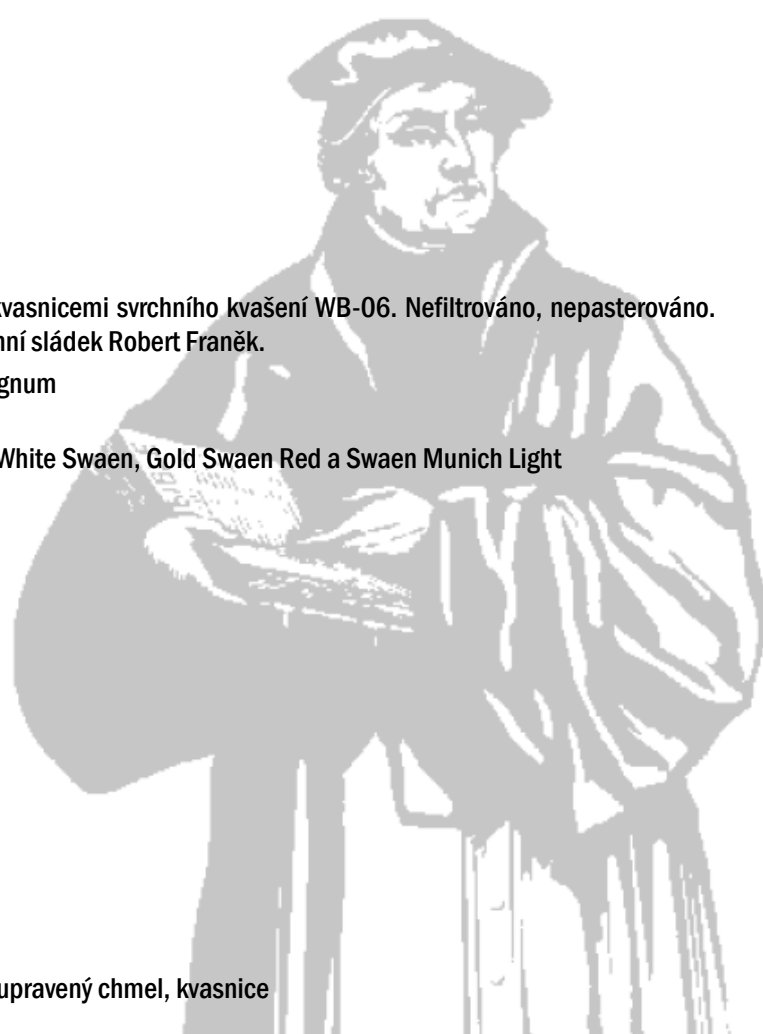


HOPFEN *Weizenbock*

BAVARIAN WEIZENBOCK

Plná chuť, banánové aroma s hřebíčkem a jemnými tóny karamelu. Vyšší obsah alkoholu příjemně prohřeje. Mocné sladové tělo je vyvážené vyšší hořkostí, ne úplně typickou pro pšeničná piva. Použité chmely zanechávají velmi jemné a příjemné hořké doznívání po každém napití. Na zdraví!

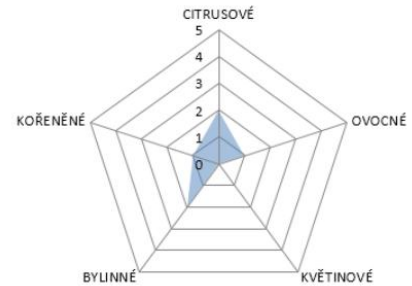
Pivní styl	Bavarian Weizenbock
Výroba	Vařeno infuzí, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení WB-06. Nefiltrované, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
Chmely	Hallertau Tradition a Magnum
Slady	humnový plzeňský slad, White Swaen, Gold Swaen Red a Swaen Munich Light
Kvasnice	WB-06
Obsah alk.	7,5%
Hořkost	30 ibu
EPM	16,50%
Barva	26 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



Chmel

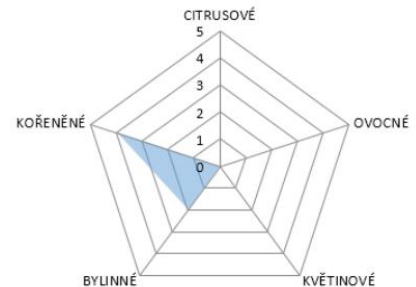
Hallertau Tradition

Původ:	německá aromatická odrůda pěstovaná od roku 1993, odolná vůči chorobám, v charakteristice velmi blízká s Hallertauer Mitefruh
Aroma:	aromatická odrůda chmele s velmi dobrým aroma profilem
Charakteristika:	unikátní aroma s vyváženou hořkostí



Magnum

Původ:	německá vysoko-obsažná odrůda chmele pěstovaná od roku 1993
Aroma:	aroma bez zřetele, čistá hořkost
Charakteristika:	hořká odrůda chmele s průměrným aroma používaná pro dodání základní chmelové hořkosti



Slad

humnový plzeňský slad

- světlý slad, který dává pivu typické sladové aroma a nazlátlou barvu
- barva: 3-4 EBC, extrakt v sušině: 80-83%, bílkoviny: 9-11,5%

White Swaen

- slad, který se používá na výrobu pšeničných piv. Vytváří jemná, šumivá piva, která zdůrazňují typickou vůni svrchně kvašeného piva a pšenice.
- barva: 3-5 EBC

Goldswaen Red

- soužívá se zejména při výrobě piva Ale, RedLager, Altbier nebo Lager. Má načervenalý lesk a typickou vůni, která slouží k zesílení a stabilizaci chuti.
- barva: 40-60 EBC

Goldswaen Munich Light

- posiluje tělo piva a jeho hladkost. Zesiluje sladovou vůni. Výrazně přispívají k plnosti a tělu patra, k zesílení sladové vůně, plné chuti a barvy a lepší retenci hlavy. Díky speciálnímu výrobnímu postupu má načervenalý lesk a typickou vůni, která zvýrazňuje a stabilizuje chuť.
- barva: 80-110 EBC